



Apfel-Rucola-Sorbet mit Earl-Grey-Parfait und Kardamom-Apfel- Gelée



Zubereitung Earl-Grey-Parfait

Für das Parfait Tee mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen; abgessen. Mit Eigelben, der Milch und der Hälfte des Zuckers mischen; unter ständigem Rühren auf 82 °C erhitzen. Dann eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazugeben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eiweiss steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach unterrühren. Erst den Eischnee, dann den geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Teecrème heben. In Mousseringe aus Metall (oder Silikonform) füllen und im Tiefkühler gefrieren lassen.

Zubereitung Apfel-Rucola-Sorbet

Alle Zutaten fein pürieren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Rezept für 4

Zutaten Earl-Grey-Parfait

2 EL Earl-Grey-Tee
1 ½ dl Wasser
3 Eigelb
100 g Zucker
½ dl Milch
1 Blatt Gelatine
2 Eiweiss
180 g Rahm, steif
geschlagen

Zutaten Apfel-Rucola-Sorbet

400 g Granny-Smith-Äpfel,
entkernt,
aber mit Schale, klein
geschnitten
40 g Rucola, gewaschen
und klein geschnitten
60 g Limettensaft
350 g Läuterzucker

Zutaten Kardamom-Apfel-Gelée

250 ml Apfelsaft
5 Kardamomkapseln
50 g Puderzucker
50 g Limettensaft
4 Blatt Gelatine, in kaltem
Wasser eingeweicht
1 Granny-Smith-Apfel



Zubereitung Kardamom-Apfel-Gelée

Alle Zutaten bis auf die Gelatine und den Apfel aufkochen. Gelatine ausdrücken, dazugeben, 15 Minuten ziehen lassen und abpassieren. Granny-Smith-Apfel schälen, entkernen, fein würfeln und daruntermischen. Alles auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zubereitung Kardamomschaum

Die ausgedrückte Gelatine im wenig erhitzten Rahm auflösen. Mit allen weiteren Zutaten verrühren und in einen Sahnespender füllen. Eine Kapsel aufschrauben, gut schütteln und kühl stellen.

Zubereitung Apfelpapiergarnitur

Alle Zutaten vermischen. Ein Edelstahlblech mit einer Backmatte auskleiden und die Masse gleichmässig darauf ausstreichen. Das Edelstahlblech in Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft 60 °C während 2 bis 3 Stunden trocknen. Auskühlen lassen und für die Garniture in Stücke brechen.

Anrichten

Earl-Grey-Parfait auf einem Teller anrichten, etwas Kardamomschaum und eine Nocke Apfel-Rucola-Sorbet daraufgeben. Kardamom-Apfel-Gelée mit in den Teller geben und alles mit Rucolakresse ausgarnieren.

Anrichten

Garstufe Apfelpapiergarnitur

Mit Vorheizen – Auflage 2

2 bis 3 Stunden | Heissluft 60 °C

Zutaten Kardamom-Schaum

100 ml Sahne
1 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
200 g Naturjoghurt
2 EL Puderzucker
1 Spritzer Limettensaft
Etwas Kardamom, frisch gemahlen

Zutaten Apfelpapiergarniture

100 g Apfelsaft, frischgepresst (von Granny-Smith)
100 g Apfelpüree
10 g Zitronensaft
40 g Zucker
30 g Eiweiss

Zutaten Garnitur

Rucolakresse